Massada servida em Cataplana

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Massas	Médio	Médio	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml de Gallo Azeite Virgem Extra Grande Escolha
- 15ml de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena
- 600g de peixes diversos (atum fresco, tamboril).
- 150g de miolo de gambas
- 200g de fusili
- 100g de tomate em cubos
- 50ml de vinho branco
- Q.b. de salsa
- 100g de cebola
- 100g de alho picado
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta de moinho

Modo de preparação

1. Coza o fusili a 50% em água e adicione um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Grande Escolha
2. Abra as gambas ao meio, pelo sentido do comprimento, sem separar as metades.
3. Corte os peixes em pedaços.
4. Coloque todos os ingredientes dentro da cataplana, incluindo o fusili, sendo que no fundo se coloca parte do azeite, alho e a cebola cortada em rodelas.
5. Regue tudo com restante Gallo Azeite Grande Escolha e vinho branco, levando a lume brando cerca de 20min.
6. À saída e antes de servir, pingue com o Gallo Vinagre Balsâmico de Modena e polvilhe com a salsa picada.

Dicas do Chef

Os peixes podem ser alterados segundo o gosto ou o orçamento!
Os produtos Gallo que o chef sugere para esta receita podem ser substituídos por outras variedades Gallo da sua preferência. Experimente e partilhe as suas combinações.

Produtos utilizados

Grande Escolha

Azeite Virgem Extra Premium

Balsâmico de Modena

Vinagre Balsâmico

Veja também

Peixe *Rápido* *Fácil*

Tosta de cavala com laranja

Peixe *Rápido* *Fácil*

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

Peixe *Médio* *Fácil*

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

Peixe *Rápido* *Médio*

Bacalhau à brás

Peixe *Demorado* *Fácil*

Salada de polvo com batatas e feijão verde

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide